دراسة جدوى
انتاج الجبن الجودة

المنتجات المستهدف انتاجها

- جبن "جودة" مطابق للاشتراطات الصحية ومواصفات الجودة

الشريحة المستهدفة لهذا المشروع

- المرأة المعيلة والأسر المنتجة
- معامل الألبان الصغيرة
- الشباب

فيديو خطوات الإنتاج:

https://www.youtube.com/watch?v=gklArAivWHE

رابط تحميل آخر تحديث لهذه الدراسة:

https://drive.google.com/file/d/1ix9Zl3JsWWPplbheHtym38HD3DSegP0h/view



614-94-9284-2

1. المشكلة / الفرصة

هناك ازدياد مطرد في استهلاك الأجبان وارتفاع مستمر في أسعار بعض أنواع الأجبان ومنها الجبن الجودة لما يتميز به من مذاق محبب لشريحة كبيرة من المستهلكين المصريين مما يعتبر فرصة جيدة للدخول في مجال انتاج هذا النوع من الجبن بجودة عالية تساعد على المنافسة في السوق خاصة إذا كانت الجودة العالية مقترنة بسعر منافس.

2. الهدف والأغراض

توفير جبن جودة منتج بمواصفات يفضلها المستهلك المصري وبجودة وسعر منافسين في السوق المصري.

3. الشروط والأحكام

أن يستوفى المشروع الشروط الصحية والقانونية للإنتاج ومن باب تسهيل عملية التقنين فانه يمكن تنفيذ المشروع عن طريق الانضمام الى برامج دعم الأسر المنتجة أو ما شابه ذلك.

في كل الأحوال يجب أن يقام المشروع بالطريقة التي تجعله قانونيا وصحيا وليس له أضرار جانبية على البيئة أو الانسان او الحيوان او النبات وأن تكون تكلفة انتاجه مقبولة اقتصاديا وباستخدام خامات متوفرة محليا او يمكن استيرادها وأن وسائل انتاجه متاحة او يمكن توفيرها.

4. التوافق الاستراتيجي

يتوافق المشروع مع استراتيجية تبنى الدولة سياسة دعم الأسر المنتجة ودعم المشاريع المتناهية الصغر والمشاريع الصغيرة وخطط السيطرة على الأسعار وضمان الأمن الغذائي وخفض معدلات البطالة.

5. أمثلة ناجحة فى دول أخرى

تتبنى دول صاعدة مثل الهند والفلبين وإندونيسيا وماليزيا والفلبين وبولندا وجنوب أفريقيا استراتيجيات مماثلة للنموذج المصري وحققت نجاحا مقبولا لخفض الفقر والبطالة ورفع معدل التنمية المستدامة.

6. الخامات والمستلزمات الأساسية فى الإنتاج

- لبن كامل الدسم
- كلوريد كالسيوم
- بادئ جبن
- منفحة خام أو في صورة أقراص صيدلانية.
- مياه مفلترة خالية من الكلور
- ملح طعام
- آنية استانلس ستيل لتسخين اللبن وتجهيز الجبن
- مقياس حرارة
- قماش جبن أو شاش

614-94-9284-2

- سكينة تقطيع جبن مصنوعة من الاستانلس ستيل
- دوارق زجاجية لمعايرة الماء
- مقياس حرارة
- مصفاة
- قالب جبن
- مكبس جبن
- ماكينة تغليف فاكيوم والأكياس الخاصة بها.
- موقد نار "بوتاجاز"

ادوات ومعدات مطلوبة لإنتاج يومي يتعدى 100 كيلو جبن

- مبرد استقبال اللبن.
- وعاء تجهيز إضافة المنفحة.
- ثلاجة حفظ.
- سخان مياه.
- جهاز قياس (نسبة الدهون).

7. الآلات والأجهزة والأدوات والمعدات والتجهيزات

- بالنسبة للإنتاج المصغر والمحدود فانه يمكن استخدام تجهيزات مطبخ منزلي لتنفيذ أعمال الإنتاج حتى 10أقراص جبن "بمتوسط وزن القرص 5 كيلوجرام" في اليوم على ان يتم تجهيز أماكن لتخزين الخامات وأخرى لتخزين الإنتاج.
- بالنسبة للإنتاج النصف صناعي والإنتاج الصناعي فانه يمكن تقديم دراسة جدوى مالية وفنية متكاملة لهذا الغرض.

8. موقع ومساحة المشروع

- يفضل وجود موقع المشروع بالقرب من أماكن التسويق.
- مقر بمساحه 30 الى 80 متر مربع له سقف من الخرسانة وحوائطه وارضيتة من البلاط لاستخدامه في عمليات الانتاج والتخزين، وأن يتوفر فيه كهرباء 220 فولت بقدرة 4 ك.وات وكذلك يجب توافر مصدر للمياه 1متر مكعب في اليوم ويفضل توافر امدادات غاز طبيعي بالمكان وكذلك يراعي ان تكون هناك تهوية جيدة ومصدر للصرف الصحي.

9. التسويق والتوزيع والبيع

- بعد الانتهاء من عمليات الانتاج يمكن تخزين المنتجات في الثلاجات والعمل فوراً علي تسويقها وبيعها ليتم انتاج كميات اخري وبالتالي تتدفق الارباح علي المشروع، هذا ويمكن تسويق وبيع المنتجات الي،،
  - محلات البقالة والسوبر ماركت.
  - محلات بيع الالبان والاجبان.
  - فتح منفذ بيع في مقر المشروع للبيع لأهالي المنطقة.
  - البيع لتجار الجملة ويمكن استقطابهم عن طريق الاعلانات والعلاقات الشخصية.
  - المشاركة في المعارض الغذائية التي تقام في المواسم للبيع للأفراد العاديين.
  - يمكن عقد صفقات توريد مع المولات الكبرى والتي تشتري بكميات كبيرة.
  - البيع على الانترنت ومواقع التواصل الاجتماعى.

10.الارشادات الصحية والبيئية

- يجب اختيار موقع مناسب للمشروع والحرص علي نظافته لضمان انتاج منتجات نظيفة وخالية من الملوثات.
- الاهتمام بنظافة المعدات والادوات المستخدمة في عمليات التصنيع.
- يجب تخزين المنتجات بطريقة آمنة تضمن الحفاظ على سلامتها.
- يجب إلزام العمال داخل المعمل بإرتداء القفازات الرقيقة واغطية الرأس والكمامات لضمان سلامة المنتجات.
- لا يجب التخلص من الشرش الناتج عن صناعة الجبن الابيض بإلقائه في قنوات الصرف الصحي، بل يجب تجميعه واستخدامه في منتجات أخرى أو بيعه للجمهور أو وبيعه لمصانع الاعلاف او اصحاب مزارع المواشي حيث يتم أضافته كإضافات لأعلاف الحيوانات.

11.انتاجية المشروع:

يقدم المشروع انواع عديدة من الجبن الجودة والتي تختلف باختلاف درجة ملوحتها وذلك بهدف ارضاء كافة الاذواق. وتلك المنتجات هي:

- جبن جودة
- جبن جودة منخفض الملوحة

12.الإنتاج السنوى المستهدف

الانتاج	السنة				
	1	2	3	4	5
متوسط الإنتاج اليومى بالكيلوجرام	50	75	100	125	150
متوسط الإنتاج الاسبوعى بالكيلوجرام	200	375	500	625	750
متوسط الإنتاج الشهري بالكيلوجرام	1,000	1,500	2,000	2,500	3,000
متوسط الإنتاج السنوي بالكيلوجرام	**12,000**	**18,000**	**24,000**	**30,000**	**36,000**

الافتراضات

- الإنتاج اليومي 25 كيلو جرام
- عدد أيام العمل في الأسبوع: 5 أيام عمل
- عدد أيام العمل في الشهر: 20 يوم عمل
- عدد أيام العمل في السنة: 240 يوم عمل

13.تكلفة المنتج

التكلفة		السنة				
		1	2	3	4	5
متوسط التكلفة اليومية بالجنيه	خامات الإنتاج	1,000				
	مياه وكهرباء وغاز	100				
	قيمة إيجاريه	100				
		2,200				
متوسط التكلفة الأسبوعية بالجنيه	خامات الإنتاج	5,000				
	مياه وكهرباء وغاز	500				
	قيمة إيجاريه	700				
		6,200				
متوسط التكلفة الشهرية بالجنيه	خامات الإنتاج	20,000				
	مياه وكهرباء وغاز	2,000				
	قيمة إيجاريه	2,000				
		24,000				
متوسط التكلفة السنوية بالجنيه	خامات الإنتاج	240,000				
	مياه وكهرباء وغاز	24,000				
	قيمة إيجاريه	24,000				
تكلفة الإنتاج السنوي		**288,000**				

الافتراضات

- عدم احتساب تكلفة اليد العاملة على أساس ان أصحاب المشروع هم العاملين بالمشروع
- دورة الانتاج والتوزيع يومين
- احتساب القيمة الإيجارية 100 جنيه يوميا
- عدم احتساب متوسط التكلفة اليومية للمياه والكهرباء والغاز أيام العطلات لعدم وجود أنشطة مرتبطة بالمشروع
- تم احتساب التكلفة للسنة الأولى فقط

614-94-9284-2

14.التكلفة السنوية الاجمالية بالجنيه المصري

التكلفة		السنة				
		1	2	3	4	5
متوسط التكلفة السنوية بالجنيه	خامات الإنتاج	240,000				
	مياه وكهرباء وغاز	24,000				
	قيمة إيجاريه	24,000				
تكلفة الإنتاج السنوي		**288,000**				

الافتراضات

- تم احتساب التكلفة للسنة الأولى فقط

15.أسعار المنتجات بالجنيه المصري للكيلوجرام

المنتجات	السعر بالجنيه المصري للكيلوجرام				
	1	2	3	4	5
جبن جودة أقراص 5 كجم مغلفة فاكيوم	80				

الافتراضات

- تم احتساب الأسعار للسنة الأولى فقط

16.الإيرادات بالجنيه المصري

متوسط الايراد	الإيرادات بالجنيه المصري				
	1	2	3	4	5
متوسط الايراد اليومي	4,000				
متوسط الايراد الأسبوعي	16,000				
متوسط الايراد الشهري	80,000				
اجمالى الإيرادات السنوية بالجنيه المصري	**960,000**				

الافتراضات

- دورة التوزيع والتحصيل 3 أيام
- تم احتساب الإيرادات للسنة الأولى فقط

17.الارباح بالجنيه المصري

الأرباح	الارباح السنوية بالجنيه المصري				
	1	2	3	4	5
متوسط الأرباح اليومي	1,800				
متوسط الأرباح الأسبوعي	9000				
متوسط الأرباح الشهري	36,000				
اجمالى الأرباح السنوية بالجنيه المصري	**432,000**				

الافتراضات

- تم احتساب الأرباح للسنة الأولى فقط

614-94-9284-2